

Beaujolais



AOP : Appellation Beaujolais Protégée

Surface : 34 hectares - 180 000 bouteilles/an

Cépage - âge moyen : Gamay noir à jus blanc - 40 ans

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Rendement moyen : 50 hl/ha - 0,5 l/pied

Exposition et sol : Sud Sud-Est - sol granitique sablo-limoneux

Vendanges : manuelles

Macération : 5 à 7 jours, vendanges entières

Pressurage : pneumatique avec refroidissement après pressurage à 18°C

Élevage : en cuve et sous température contrôlée pour éviter l'oxydation et garder le caractère jeune

Le Beaujolais, volontiers taquin, rieur, fruité et gouleyant, sait à merveille réjouir les papilles et glisser sous le palais.
Complice, il ajoute une note de gaieté à chaque heure du jour.

www.vins-chateaupizay.com

